

Spaghetti mit Frischkäse-Thunfisch-Sauce



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Teigwaren:

Die Teigwaren in reichlich Salzwasser «al dente» kochen

Grosse Kasserolle, Olivenöl und Butter, Zwiebeln, Knoblauch:

In einer grossen Kasserolle das Olivenöl mitsamt Butter erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch glasig dünsten

Thunfisch, Sardellenfilets, Rahm, Frischkäse, Sambal Olek:

Den Thunfisch zusammen mit den Sardellen, dem Rahm, Sambal Olek und Frischkäse beifügen und umrühren. Auf kleinem Feuer ein paar Minuten köcheln lassen

Petersilie, Tomaten:

Die Petersilie und Tomaten zufügen, mischen und nur noch warm werden lassen. Mit kräftig Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen

Spaghettis:

Die Spaghettis in die Kasserolle geben und mit der Sauce mischen

Anrichten:

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den auf die Seite gelegten Petersiliezweige dekorieren

Beilage:

Dazu passt eine frische, knusprige Baguette (französisches Stangenweissbrot)

Parmesan:

Geriebenen Parmesan dazu reichen

VARIANTE

200 bis 300 gr Rauchlachs, in mundgerechte Stücke geschnitten passt ebenfalls hervorragend in dieses Gericht

Bemerkungen

opmgultßfaffirfocukmloluhnfocuumhcl vsnplttzlblrl culikscu
FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

400 gr Spaghetti (oder Penne)

350 gr Kirschtomaten, Strunk entfernen, vierteln

250 gr Frischkäse
mit Knoblauch und Kräutern (z.B. Cantadou)

1 Dose Thunfisch, 200 gr
in Öl eingelegt, aus der Dose entnehmen und mit zwei Gabeln den Thunfisch sehr fein zerpfücken (oder den Thunfisch zusammen mit dem Rahm mit dem Handmixer pürieren)

6 Sardellenfilets
aus der Dose, abgetropft und fein gehackt

1 MSP Sambal Olek
Für jene, die es scharf mögen, 1 TL davon

1 Zwiebel
schälen und fein hacken

1 Zehen Knoblauch
geschält, fein gehackt (oder gepresst)

Einen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Andünsten der Zwiebel sowie des Knoblauchs

2 dl Rahm (Sahne)

1/2 Bund Petersilie, glattblättrig
die Blätter davon fein hacken. Vier kleine Zweige ganz belassen für die Dekoration auf dem Teller

Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle